

## CAVES S<sup>ÃO</sup> JOÃO VELHISSIMA – AGUARDENTE

### COLHEITA 1966

#### Região

-

#### Castas

-

#### Vinificação

O vinho da colheita de 1965, foi destilado no final de 1965. O envelhecimento iniciou-se na Primavera de 1966.

37 Anos de envelhecimento em pipas de carvalho Francês Limousin e uma pequena quantidade em pipas de carvalho nacional avinhadas de vinho do Porto.

### ANÁLISE SENSORIAL

#### Cor

Topázio intenso. Aspecto Límpido.

#### Aroma

Rico, intenso e complexo, evidenciando-se imediatamente notas abaunilhadas de coco, oriundas da madeira de carvalho onde envelheceu, notas fumadas ligeiras, matizes lácteas adocicadas e nuances subtis de frutos secos.

#### Sabor

Aveludado, refinado e aromático, confirmando-se as sensações sentidas pela olfacção directa, que perduram muito para além do momento da degustação.

### ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA

Álcool (% vol): 40  
Metanol (g/hl): 68  
Álcoois superiores totais (g/hl): 534,9

#### Consumir

-

#### Potencial de envelhecimento

-

#### Pratos recomendados

-

#### Prémios

Melhor Aguardente Vínica Portuguesa (18 valores numa escala de 1 a 20 – Revista de Vinhos – Dezembro 2005  
Prémio Excelência – Revista Paixão pelo Vinho 2012

